

KRONE

Schnetzenhausen

Buffet- und Menüvorschläge
für
Ihre Festlichkeit

2024 Version Januar 2024

Ringhotel KRONE Schnetzenhausen
Familie Rueß
Untere Mühlbachstr. 1
88045 Friedrichshafen

Ansprechpartner: Herr Beck + Herr Bleher
Telefon Restaurant: 07541 / 408-421
Telefon Hotel: 07541 / 408-0
Fax: 07541 / 43601

E-mail: restaurant@ringhotel-krone.de
www.ringhotel-krone.de

Liebe Gäste,

ob Familienfeier oder Firmenveranstaltung – bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihr Fest. Krone-Gastlichkeit wird bei uns groß geschrieben – Ihr Fest soll zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen für Veranstaltungen bis 100 Personen.

Bitte beachten Sie, dass die Mindestpersonenzahl bei den Menüs 5 Personen, bei den Buffets 20 Personen beträgt.

Menüs beinhalten eine gemeinsame Suppe oder Salat und ein gemeinsames Dessert. Vorschläge hierfür finden Sie auf den letzten Seiten dieser Mappe. Bei den Buffets wird die Personenzahl berechnet, die am vorherigen Tag gemeldet wurde. Sind mehr Gäste anwesend als gemeldet, wird die tatsächliche Anzahl berechnet.

Unsere Buffets sind von der Menge und Vielfalt sehr reichhaltig gehalten. Aus Gründen der Hygiene und Unterbrechung der Kühlkette dürfen die übrig gebliebene Lebensmittel und Speisen nicht mitgenommen werden.

Das Ende der Veranstaltung ist um 0:00 Uhr. Anschließend steht Ihnen und Ihren Gästen unsere Bar zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Rueß und das Krone-Team

Hausbuffet

Gemischter Vorspeisenteller - serviert
Räuchersaibling- und Lachs / Lachsforellenkaviar
Terrine (Kalb, Reh oder Geflügel)
Roastbeef rosa / Frischkäsepraline / Tomatensalsa / Wachtelei



Salatauswahl vom Buffet

oder

Suppe vom Buffet



Hauptgang in Buffetform

Saiblingsfilet gebraten / Tomaten / Champignons
Kalbsrahmbraten / Rindersaftbraten frisch aus dem Ofen
Rehgulasch aus heimischer Jagd / Waldpilzen / Preiselbeeren
Schwäbische Maultaschen nach Art des Hauses / abgeschmälzt
Gemüsevariation / hausgemachte Spätzle
Gratinkartoffeln / Kräuterris



Dessertbuffet

Eisvariation mit Parfait / Karamellköpfe / Obstsalat
Mousse au chocolat / Fruchtmousse im Gläschen

Preis pro Person - Euro 45,50
(ab 20 Personen)

Mediterranes Buffet

Gemischter Vorspeisenteller - **serviert**

Antipasti Misto - Mariniertes Gemüse / gebratene Riesengarnele
Bruschetta mit San Marzano Tomaten / Kartoffel-Tortilla mit Serranoschinken
Sauce Ajoli



Salatauswahl vom Buffet

oder

Suppe vom Buffet



Hauptgang in Buffetform

Mediterrane Gemüsequiche
Medaillons von Buchmanns Landschwein / Portweinsauce
Saltimbocca alla romana - Kalbschnitzel / Parmaschinken / Salbei
Gebratenes Doradenfilet gebraten / Oliven / Tomaten
Paella- Spanische Reispfanne / gebratener Hähnchenbrust / Garnelen / Muscheln
Paprika / Safran / Knoblauch
Mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffel
Gnocchi / Kräuterreis



Dessertbuffet

Panna Cotta / Amarettokirschen / Mousse au chocolat / Fruchtmousse
Eisvariation / Salat von Südfrüchten / Tiramisu

Preis pro Person - Euro 47,50
(ab 20 Personen)

Grillbuffet

Gemischter Vorspeisenteller - **serviert**

Tomate Mozzarella / Graved Lachs / Senf-Dillsauce
Taboulé mit Rostbeefröllchen / Honigmelone und Rauchschinken
Mediterranes Gemüse



Salatauswahl vom Buffet mit Spaghettisalat

oder

Suppe vom Buffet



Hauptgang in Buffetform

Rumpsteak / Braumeistersteak / Putensteak vom Grill
Rote und weiße Bratwürste / Spare Ribs
Lachsforellenfilet / Limonen-Chilisauce,
Folienkartoffeln / Sauerrahm / Kartoffel-Wedges / Pfannengemüse
Kräuterreis / Kräuterbutter / BBQ-Sauce



Dessertbuffet

Eisparfaitvariation
Verschiedene Crèmes und Mousse im Gläschen
Joghurt - Limettencreme / Schokoladencrumble

Preis pro Person - Euro 45,50
(ab 20 Personen)

Karibisches Buffet

Gemischter Vorspeisenteller - **serviert**

Gebratene Riesengarnele an Chili Dip / mit Ingwer und Zitronengras gebeizter Lachs
Limettencrème / Jamaikanische Fleischbällchen / Avocadosalat
Mangosalat / Hühnchen in Kokos mariniert / Maisküchlein / Chutney



Salatauswahl vom Buffet

oder

Suppe vom Buffet



Hauptgang in Buffetform

Buntbarschfilet gebraten / Limonen-Mandelsauce / Basmatireis
Lammkeule vom Schäferhof Stotz / Knoblauch / Paprika-Bohnengemüse
Truthahn / Mango / Tomate / Süßkartoffeln
Indonesische Reispfanne / Garnelen / Kurkuma / Knoblauch



Dessertbuffet

Exotischer Obstsalat / Kokosparfait
gebackene Bananen / Mangosorbet im Gläschen
Ananas-Crumble / Eisvariation / weißes Mousse au chocolat

Preis pro Person – Euro 48,00
(ab 20 Personen)

Buffet-Menü Kombi Bodensee

Schwäbischen Festtagssuppe - **serviert**



Gemischte Salatauswahl vom Markt
mit knusprigen Croûtons - **serviert**



Hauptgang in Buffetform

Schweinemedallions / Hagnauer Burgundersauce
Rehgulasch aus heimischen Wäldern / Waldpilze
Fischvariation mit Bodenseeapfel / Lauch
Schwäbische Krautspätzle / frisches Marktgemüse
Kräuterreis / hausgemachte Krokette



Dessertvariation Hotel Krone - **serviert**

Preis pro Person - Euro 47,00
(ab 20 Personen)

Zeppelin“ Buffet

Gemischter Vorspeisenteller - **serviert**

Pochierte Lachsforelle / Miso-Mayonnaise / Norweger Räucherlachs / Limette
gebratene Riesengarnele / Chili / hausgemachte Rehpastete / Waldorfsalat
und Johannisbeergel / gerauchte Entenbrust / Orangen Cous Cous
Roastbeef Röllchen / Wachtelei



Salatauswahl vom Buffet

oder

Suppe vom Buffet



Hauptgang in Buffetform

Fischvariation vom Grill

Rücken vom argentinischen Weiderind
glasierte Kalbshaxe frisch aus dem Ofen
frisches Marktgemüse / knusprige Rösti
hausgemachte Eierspätzle / Kräuterris



Dessertbuffet

Frischer Obstsalat / hausgemachte Schokoladenmousse
mit Sauerkirschen / Eisparfait / Eisvariation
Crème Brûlée / Fruchtcreme

Käsespezialitäten vom Brett

Preis pro Person - Euro 62,00
(ab 20 Personen)

Frühlings-Menü

Frischkäsepraline / Tomaten-Basilikumragout / Parmaschinken



Rahmsuppe vom jungen Bärlauch / Croûtons



Filet von Buchmanns Landschwein / Tettlinger Stangenspargel

Sauce Hollandaise / Mandelkroketten



Rhabarberparfait / Haselnussbiskuit

frische Erdbeeren

Euro 59,50

Sommer-Menü

Hausgebeizter Caipirinha Lachs / Limetten Crème Fraîche

Knusperbaguette



Curry-Kokossuppe



Medaillon und zartes Bäckle vom Weidekalb / grünem Spargel / Kräuterpfifferlinge

Sauce Bernaise / Süßkartoffelpüree



Joghurt-Limettencrème / frische Beeren

Schokoladencrumble

Euro 59,50

Herbst-Menü

Blumenkohlmousse / Erdnuss / Miso / gebratene Riesengarnele



Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis

Crème Fraîche / Kerne



Filet vom Argentinischen Weiderind rosa gebraten

Portweinsauce / Erbsencrème / Gemüse / Kartoffelgratin



Crumble vom Bodenseeapfel / Vanilleeis

Euro 59,50

Winter-Menü

Rosa gebratenes Roastbeef / Wakame

Teriyakisauce / Sesam



Essenz von der Strauchtomate

Pistazienklößchen



Zarter Rehbraten aus heimischer Jagd / Waldpilzen / Preiselbeerapfel

Gemüsevariation / Spätzle / Krokette



Crème Brûlée / Vanille

Rumkirschen

Euro 59,50

Menüs ohne Fleisch

1 A

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Risotto vom Vialone Nano Reis
Rote Bete / Mozzarella



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 34,00

1 B

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Asiatisches Gemüse aus dem Wok / Mango-Chutney
Shiitake-Pilzen / Basmatireis



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 34,00

1 C

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gnocchi / Tomaten - Gorgonzolasauce
Zucchini



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 34,00

Eine ausführliche Auswahl an Vorspeisen, Suppen und Desserts finden Sie im Anhang

MENÜ 2

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gebratenes Landputensteak / Champignonrahmsauce
Gemüse / Eierspätzle / hausgemachten Kroketten



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 35,50

MENÜ 3

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gulasch vom heimischen Reh / Pilze / Mandelbrokkoli
Preiselbeerapfel / hausgemachten Spätzle



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 35,00

MENÜ 4

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gebratene Maispouardenbrust an Chorizojus
Parmesanrisotto / Paprika



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 37,50

MENÜ 5

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Grillteller – Steaks von Rind und Schwein
Grillwürstchen / Kräuterbutter / Pfannengemüse
Pommes Frites oder Süßkartoffel-Pommes



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 37,50

MENÜ 6

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Kalbsrahmbraten und Rindersaftbraten frisch aus dem Ofen
Champignon-Rahmsauce / buntes Gemüse / hausgemachte Spätzle



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 37,50

MENÜ 7

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Rehbraten aus heimischer Jagd
Waldpilzen / Preiselbeer-Apfel
hausgemachten Spätzle / Mandelkroketten



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 41,00

MENÜ 8

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Schweinefilet von Buchmanns Landschwein
im Ganzen gebraten / Calvadosrahmsauce / Apfelperlen
buntes Gemüse / Eierspätzle / Mandelbällchen



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 41,00

MENÜ 9

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



KRONE-Fischteller
(Zander, Egli- und Saibling)
Kräuterbutter / Gemüse / Schlosskartoffeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 42,00

MENÜ 10

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gebratenes Doradenfilet / Safran-Garnelensauce
buntes Gemüse / feine Bandnudeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 42,00

MENÜ 11

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust / Orangensauc
grünem Spargel / Kartoffel-Karottenpüree



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 43,00

MENÜ 12

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Rücken vom Weidekalb nach ART DES HAUSES
im Ganzen gebraten

Gemüse / Kartoffelgratin / hausgemachten Spätzle



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 49,50

MENÜ 13

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Gemüsevariation / Mandelkroketten / feine Bandnudeln



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 51,50

MENÜ 14

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Medaillons vom heimischen Reh
sautierten Pilzen / Preiselbeerapfel / Kürbiscrème
Kartoffeltaler



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 51,50

MENÜ 15

Gemeinsame Suppe (siehe Auswahl)

oder

Verschiedene Salate vom Markt
mit Hausdressing



Rehrücken aus heimischer Jagd **BADEN-BADEN**
gefüllte Birne / Johannisbeergele / Mandelbrokkoli
hausgemachte Eierspätzle / Kroketten



Gemeinsames Dessert (siehe Auswahl)

Euro 51,50

Kalte Vorspeisen

Tatar vom Räucherlachs / Wildkräutersalat / Senf-Dillsauce	Euro 14,50
Hausgemachte Wildpastete / Johannisbeergel / Chicorée-Orangensalat	Euro 14,50
Geräucherte Bodensee-Fischspezialitäten / Butter / Toast	Euro 14,50
Vorspeisenvariation HOTEL KRONE (Terrine / Räucherlachs / Riesengarnele / Melone / Parmaschinken)	Euro 16,50
Carpaccio vom Angus Rinderfilet / Pesto / Rucola / gehobeltem Parmesan	Euro 16,50

Warme Vorspeisen + Zwischengänge

Parmesanrisotto vom Vialone Nano Reis mit saisonaler Einlage (Bärlauch / Spargel / Pfifferlinge / Kürbis)	Euro 15,50
Black-Tiger Riesengarnelen / Kräuterbutter gegrillt rote Bete Risotto / Grana Padano	Euro 19,00
Gebratenes Maispouardenbrüstchen / Portweinsauce / Kirschtomaten Süßkartoffelpüree	Euro 18,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet / Krustentiersauce / Thymian-Tagliatellini	Euro 21,50

Hausgemachte Suppen

Festtagssuppe (Brätklößchen / Grießklößchen / Backerbsle)	Zuschlag für 4 Gang 3,00 €
Schwäbische Eierflädlesuppe	Zuschlag für 4 Gang 3,00 €
Rahmsuppe von Blumenkohl / Erdnuss	Zuschlag für 4 Gang 3,00 €
Waldpilzrahmsuppe	Zuschlag für 4 Gang 3,00 €
Cremèsuppe von der Marone / Orange / Kirschwasser	Zuschlag für 4 Gang 3,00 €
Tomatencremesuppe / Croûtons	Zuschlag für 4 Gang 3,00 €
Kokos-Currysuppe	Zuschlag für 4 Gang 3,00 €
Minestrone „Genovese Art“	Zuschlag für 4 Gang 3,00 €

Unsere Desserts

Schwäbischer Ofenschlupfer / Vanillesauce

Zweierlei Eisparfait / frische Früchte

Mousse au chocolat von der Callebaut Schokolade / Rumkirschen

Friskäse - Limettentörtchen / Himbeerfüllung / Schokoladencrumble

Früchteisbecher "California"

Vanilleeis / Erdbeereis / Zitroneneis / frische Früchte

Waldfrüchteisbecher "Halalí"

Vanilleeis / Erdbeereis und Walnusseis / Heidelbeeren, Johannisbeeren

Himbeeren / Kirschlikör / Sahne

Oreo Kecks Eisbecher

Schokoladeneis / Oreokekseis / Haselnusseis / Sahne / Schokoladensauce / Haselnusskrokant

Vanilleeis / heißen Himbeeren oder Sauerkirschen

Obstsalat / Maraschino / Sahne

Apfelküchle / Vanilleeis

(Zuschlag Euro 2,50)

Crumble vom Hausapfel / Walnusseis

(Zuschlag Euro 3,00)

Großes Dessert / Käsebüffet

(Zuschlag Euro 12,00)